



Standar Nasional Indonesia

---

## Penanganan ikan – Pembongkaran ikan segar dari kapal perikanan di pelabuhan





© BSN 2014

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN  
Gd. Manggala Wanabakti  
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.  
Telp. +6221-5747043  
Fax. +6221-5747045  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



Daftar isi

Daftar isi ..... i

Prakata..... ii

Pendahuluan..... iii

1. Ruang lingkup ..... 1

2. Acuan normatif ..... 1

3. Istilah dan definisi ..... 1

4. Bahan ..... 2

5. Peralatan..... 2

6. Teknik pembongkaran ikan segar di atas kapal ..... 2

Bibliografi ..... 4





## Prakata

Standar Nasional Indonesia (SNI) Penanganan ikan – pembongkaran ikan segar dari kapal perikanan di pelabuhan perikanan merupakan standar baru dan disusun dengan maksud untuk:

1. Membuat istilah dan definisi pembongkaran ikan segar dari kapal perikanan di pelabuhan perikanan;
2. Menyeragamkan penamaan atau penyebutan pembongkaran ikan segar dari kapal perikanan di pelabuhan perikanan;
3. Menyiapkan bahan acuan/pedoman pembongkaran ikan segar dari kapal perikanan di pelabuhan perikanan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, Subpanitia Teknis 65-05-S1 Perikanan Tangkap. Standar ini dibahas melalui rapat teknis, rapat prakonsensus dan terakhir dirumuskan dalam konsensus pada tanggal 27- 29 November 2013. di Solo. Dalam pelaksanaan rapat teknis dihadiri oleh wakil dari produsen, konsumen, pemerintah, akademisi, dan instansi lainnya yang terkait.

Standar ini telah dilakukan jajak pendapat pada 25 Agustus 2014 sampai 24 Oktober 2014 dengan hasil akhir RASNI.





## Pendahuluan

Penanganan ikan di atas kapal merupakan titik awal untuk mendapat produk perikanan tangkap yang baik sesuai dengan standar yang diinginkan.

Mutu ikan tidak dapat diperbaiki tetapi hanya dapat dipertahankan. Kerusakan atau penurunan mutu ikan dapat terjadi segera setelah ikan mengalami kematian, peristiwa ini terjadi karena mekanisme pertahanan normal ikan terhenti setelah ikan mengalami kematian. Adapun penyebab kerusakan ikan adalah bakteri, enzim dan reaksi kimia yang terdapat didalam tubuh ikan maupun lingkungan dimana ikan berada.

Untuk menjaga mutu ikan hasil tangkapan, maka perlu penanganan yang baik sejak ikan diangkat dari alat tangkap, diproses diatas kapal sampai proses selama penyimpanan dan pembongkarannya, sehingga ikan dapat sampai dikonsumsi dengan mutu yang baik dan aman untuk dikonsumsi.

Pembongkaran ikan dari kapal di pelabuhan perikanan merupakan salah satu proses penanganan ikan yang tidak dapat diabaikan agar mutu produk perikanan tangkap tetap terjaga.





## Penanganan ikan - Pembongkaran ikan segar dari kapal perikanan di pelabuhan

### 1. Ruang lingkup

Standar ini menetapkan istilah dan definisi, bahan, peralatan dan teknik pembongkaran ikan segar dari kapal perikanan.

### 2. Acuan normatif

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan—Bagian 1: Spesifikasi atau air laut bersih*  
SNI 2729:2013 – *ikan segar*

### 3. Istilah dan definisi

#### 3.1

##### **penanganan ikan**

suatu rangkaian kegiatan dan/ atau perlakuan terhadap ikan tanpa mengubah struktur dan bentuk dasar

#### 3.2

##### **potensi bahaya**

kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan pangan (*food safety*)

#### 3.3

##### **pembongkaran ikan**

kegiatan pemindahan ikan dari palka sampai dengan di atas alat pengangkut ikan

#### 3.4

##### **ikan segar**

ikan yang belum mengalami perlakuan pengawetan kecuali pendinginan (*chilling*)

#### 3.5

##### **pendinginan**

proses penurunan suhu hasil perikanan pada suhu 0 °C – 4,4 °C

#### 3.6

##### **penyortiran**

proses pemisahan atau pemilihan berdasarkan jenis, ukuran, dan kualitas

### 4. Bahan

#### 4.1 Bahan baku

Bahan baku yang digunakan adalah ikan laut segar berasal dari perairan yang tidak tercemar.



## 4.2 Bahan penolong

### 4.2.1 Air laut bersih

Air laut yang bebas dari kontaminasi mikrobiologi, bahan-bahan berbahaya dan/atau plankton laut beracun dalam jumlah tertentu yang dapat mempengaruhi keamanan dan mutu hasil perikanan.

### 4.2.2 Es

Es yang digunakan dibuat dari air yang memenuhi persyaratan sesuai SNI 01-4872.1-2006.

## 5. Peralatan

### 5.1 Jenis peralatan

#### 5.1.1 peralatan pelindung diri

- a) sarung tangan
- b) Sepatu
- c) Helm
- d) pakaian kerja
- e) Masker

#### 5.1.2 peralatan kerja

- a) matras
- b) sikat deck
- c) katrol
- d) keranjang
- e) papan peluncur
- f) pencucian tangan
- g) Tangga portabel

### 5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan ikan segar mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak korosif, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih, sebelum, selama dan sesudah digunakan.

## 6. Teknik pembongkaran ikan segar di atas kapal

### 6.1 Penyiapan geladak kerja

- a) Potensi bahaya : kontaminasi bakteri pathogen
- b) Tujuan : geladak kerja bersih dan terlindung dari panas matahari
- c) Petunjuk : geladak kerja disiram dengan air laut bersih dan disikat sampai bersih. Terpal dipasang diatas geladak kerja untuk melindungi dari panas matahari. Es ditaburkan digeladak kerja untuk menjaga rantai dingin.

### 6.2 Pengecekan suhu ikan

- a) Potensi bahaya : kontaminasi bakteri pathogen dan kemunduran mutu
- b) Tujuan : mengetahui suhu ikan
- c) Petunjuk : ikan sampel diambil dari palka secara acak. Bagian tubuh ikan yang tebal ditusuk sampai bagian tubuh ikan dan dimasukan sensor



termometer. Setelah beberapa saat dimana indikator termometer setabil, catat suhu yang ditunjukkan.

### 6.3 Pembongkaran ikan dari palka

- a) Potensi bahaya : cacat fisik, kontaminasi bakteri pathogen dan kemunduran mutu ikan
- b) Tujuan : memindahkan ikan dari palka ke geladak kerja
- c) Petunjuk : Ikan dikeluarkan dari palka dan diletakkan diatas geladak kerja dengan hati-hati. Untuk menghindari kerusakan pada ikan di dalam palka maka digunakan papan sebagai tumpuan orang yang bekerja didalam palka. Pembongkaran ikan besar menggunakan tali yang ditarik orang atau dengan katrol, sedangkan ikan kecil menggunakan keranjang atau serok jaring.

### 6.4 Memindahkan ikan dari geladak kerja ke alat pengangkut

- a) Potensi bahaya : rusak fisik, kontaminasi bakteri pathogen dan kemunduran mutu ikan
- b) Tujuan : memindahkan ikan dari geladak kerja ke alat pengangkut
- c) Petunjuk : ikan dipindahkan dengan atau tanpa keranjang/wadah ke dalam alat pengangkut dengan hati-hati. Untuk memudahkan pemindahan ikan dari kapal ke alat pengangkut dapat digunakan papan peluncur. Tumpukan ikan dalam alat pengangkut disesuaikan sehingga bagian ikan terbawah tidak rusak. Alat pengangkut diberi tutup untuk melindungi panas matahari.





## Bibliografi

Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 01 Tahun 2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi

Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan;

Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen;

Penangkapan & Penanganan Ikan Tuna Segar Di Kapal Rawai Tuna.BBPPI Semarang, 2010.

Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan Mutu dan Gizi Pangan

